Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Huevos rotos con gambones

2 raciones · 1061 kcal

Ingredientes

- **1 bolsa** de patatas
- **2**-3 huevos
- Gambones pelados
- **2**-3 dientes de ajo laminados
- Perejil fresco picado (opcional)
- AOVE

POR RACIÓN

Proteínas	**55 g**
Grasas	**16 g**
Hidratos	**178 g**
Fibra	**22 g**

Elaboración

1. Coloca las patatas en una fuente o plato amplio
2. En una sartén con un buen chorro de AOVE, dora los ajos laminados
3. Añade los gambones y el perejil picado (opcional), y saltea durante 2-3 minutos hasta que estén en su punto
4. Mientras tanto, fríe los huevos en otra sartén con AOVE hasta que la clara esté cuajada y la yema siga jugosa
5. Sirve los gambones al ajillo y un poco más de perejil fresco encima de las patatas
6. Termina con los huevos fritos encima y rompelos ligeramente para que la yema se mezcle con los gambones y las patatas

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya